This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 06639692 4

Oviedo (city). Spain.
Laboratorio Quimico
Municipal.
Memoria.
1907.
1908.

PHARMACEUTICAL SOCIETY
LIBRARY

LABORATORIO

QUIMICO MUNICIPAL

DE

OVIEDO

MEMORIA

DE 1907.

PRESENTADA AL EXCMO. AYUNTAMIENTO

POR EL

DIRECTOR DE ESTE INSTITUTO

OVIEDO
IMPRENTA DE EMILIANO ORIA
PROGRESO, 8.
1908.

Oviedo (City), Spain.
Laboratorio)

LABORATORIO

QUIMICO MUNICIPAL

DE

OVIEDO

MEMORIA

DE 1907.

PRESENTADA AL EXCMO. AYUNTAMIENTO

POR EL

DIRECTOR DE ESTE INSTITUTO

OVIEDO:
IMPRENTA DE EDUARDO UREÑA
PROGRESO, 7.

1908.

Cúbeme la honra de presentar á esa Excma. Corporación la primera Memoria anual de trabajos verificados en este Laboratorio, cumpliendo así gustoso con lo que dispone el art. 7.° del Reglamento aprobado por aquella en sesión de 30 de Octubre de 1906 y comunicado por la Alcaldía en 1.° de Mayo de 1907.

Comparando los datos consignados en esta Memoria con los antecedentes relativos á la vida de este Instituto auxiliar de la Higiene pública, desde su origen en 1887, salta á la vista la enorme transformación experimentada en estos últimos años y que en mi opinión no puede considerarse terminada ni mucho menos. Si el Ayuntamiento no niega á este Centro los medios estrictamente necesarios para ello, sus servicios á la Higiene de la alimentación y á los intereses del vecindario en cuanto se relaciona con este ramo y otros cual los de desinfección, han de crecer todavía rápidamente hasta que Oviedo deje de ser uno de los pueblos, numerosos todavía en España, para los cuales son letra muerta los progresos de las ciencias médicas y sus auxiliares en cuanto tienden á evitar las enfermedades combatiendo sus causas. Y así como nada demuestra mejor el cariño de un padre á sus hijos, que los cuidados que pone en defenderlos de los peligros que puedan amenazar su salud, al mismo tiempo que en capacitarlos mediante una educación racional, para su propia defensa, ninguna misión tan digna de emplear la atención y la voluntad de los gobernantes propiamente dichos como las que tienen por finalidad la defensa de la salud pública y la educación de los ciudadanos. Por esto merecen la gratitud del pueblo de Oviedo todas las personas que desde la Alcaldía ó desde otro cargo cualquiera, han contribuído á dar á este servicio una organización algún tanto eficaz, y la merecerán igualmente las que faciliten en lo sucesivo el complemento necesario de esta evolución.

órden correlativo de numeración de los volantes en que las oficinas de la Alcaldía acrediten haber satisfecho los correspondientes honorarios y expresarán el resultado con las calificaciones de *Bueno*, *Malo no perjudicial á la salud* ó *Malo perjudicial á la salud*, cuando se pida sólo análisis cualitativo. También podrá añadir alguna indicación que permita aclarar mejor el resultado del análisis, lo mismo en los cualitativos que en los cuantitativos.

Art. 5.° Ningún vecino, empresa ó corporación tendrá derecho á exigir del personal del Laboratorio municipal, trabajos de análisis que no tengan por fin la higiene de la alimentación conforme á las reglas prescritas y cuyos honorarios, según la tarifa económica correspondiente, ingresarán totalmente en las arcas municipales.

Art. 6.° El Laboratorio estará abierto al público todos los dias no festivos, desde las 10 á las 17 en los meses de Octubre, Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero y Marzo y hasta las 18 en los de Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre.

Art. 7.° El Director del Laboratorio pasará á la Alcaldía y á la Comisión, al terminar cada mes, un estado en que conste el número y detalle de los trabajos terminados, durante este período y de los que resten, comenzados y por comenzar. Análogamente, al término de cada año presentará una Memoria en que se describa detalladamente el conjunto de los trabajos verificados en el año.

Tarifa de análisis CUALITATIVO

0,50 pesetas.	Leche. Sal. Azúcar. Papeles, juguetes, vasijas, etc., etc. Té, café, achicorias. Condimentos y Especias.
1,00 pesetas.	Acéites vegetales. Mantecas y grasas animales. Chocolates. Vinagres. Conservas alimenticias. Jarabes y productos de confitería. Petróleo.
2,50.	Aguas potables. Vinos y bebidas fermentadas. Alcoholes y licores. Pan, pastas y pasteles. Harinas.

Tarifa de análisis CUANTITATIVO

		PTAS.	CTS.
Agua. . .	Grado hidrotimétrico fijo y persistente, resíduo fijo en peso, materia orgánica al permanganato, cloro y nitratos.	15	
Vinos. . .	Alcohol.	2	50
	Alcohol y extracto seco á 100 grados.	5	
	Sulfatos.	5	
	Coloración.	10	
	Alcohol, extracto, cenizas, acidez, cremor, sulfato, alúmina, azúcar reductor, antisépticos, materia colorante y substancias extrañas. . . .	20	
	Alcohol, extracto, sulfato y azúcar reductor (análisis comercial). . .	10	
Cerveza y sidra. . .	Alcohol, extracto, cenizas, acidez, antisépticos, azúcar reductor, materias colorantes y amargas. . . .	12	
Alcohol. .	Determinación del alcohol real. . .	2	
	Determinación del alcohol real y exámen de las impurezas. . . .	10	
Aguardientes y licores. .	Grado alcohólico.	2	50
	Grado alcohólico, impurezas del alcohol, extracto, azúcar, colorantes y antisépticos.	20	
Harinas, pan, pastas y pastelería.	Exámen microscópico, agua, ceniza (para la harina, grado aleurométrico), materias extrañas.	10	
Leche. . .	Densidad, extracto, manteca, cenizas, lactosa, caseina y antisépticos. .	10	
	sus condiciones.	5	
Azúcar, glucosa y miel	Investigación de las mezclas. . .	5	
Jarabes y productos de confiteria.	Naturaleza del azúcar, colorantes y antisépticos.	12	

		PTAS. CTS.
Manteca de vaca y grasa de cerdo. .	Dosificación del agua y materias extrañas. Materia grasa y ácidos grasos.	10
Aceite oliva.	Aceites extraños. Su determinación.	10
Café. . . .	Extracto, cenizas, exámen microscópico, materias extrañas. . . .	10
Achicoria.	Cenizas y materias extrañas. . .	10
Chocolate.	Materia colorante y sustancias extrañas.	10
Té, pimiento, azafrán y otros condimentos.	Determinación de sus condiciones y falsificación.	5
Sal.. . . .	Agua, cloruro sódico y materias insolubles.	5
Vinagre. .	Acidez y ácidos minerales. . . . Acidez, extracto, cenizas y ácidos minerales; sustancias extrañas. .	10
Conservas alimenticias.	Exámen microscópico. Determinación de metales y antisépticos. . .	10
Metales tóxicos. . .	Determinación de su presencia en las conservas, condimentos, bebidas, vasijas y estaño de soldaduras. . .	5
Papeles, juguetes y telas	Determinación de los colores perjudiciales.	10
Petróleo. .	Densidad é inflamabilidad. . . .	10

Cuando se presente al análisis una sustancia no comprendida en la anterior tarifa, se le aplicará esta por analogía.

Durante estos tres últimos años en que la consignación para material del Laboratorio se ha elevado á 1.000 pesetas el primero y á 1.500 los otros dos, se han adquirido numerosos instrumentos de trabajo; fiolas, vasos de precipitado, matraces, probetas de pié, vasijas graduadas, embudos, baños de maría y de arena, reguladores de temperatura para las estufas, trompas para filtraciones en aire enrarecido, buretas, pipetas ordinarias, con llave y para líquidos corrosivos, vasos para pesadas de sustancias higroscópicas, balanza de media precisión y caja de pesas, piknómetros, extractores Soxhlet para las sustancias grasas, tubos de Rose para reconocimiento de los alcoholes, lactobutirómetros Marchand para ensayos de leches, filtros, densímetros, exicator, pinzas, crisoles, cápsulas, hornos y algún otro objeto de los que constituyen el material de análisis general, al mismo tiempo que los reactivos indispensables para estos trabajos. Se ha organizado un servicio diario de reconocimiento de leches en los mercados, y además el Laboratorio recoge en los comercios y fábricas de artículos alimenticios, muestras que son analizadas al mismo tiempo que las enviadas de oficio por la Alcaldía y las presentadas por particulares.

Respecto á esta organización, creo interesante la inserción aquí del Bando publicado por la Alcaldía en 22 de Agosto de 1907 que compendia por decirlo así la legalidad vigente y conviene por tanto que conozcan los vecinos para que puedan contribuir á su observancia en cualquiera ocasión. Dice así:

«La fabricación y venta de artículos de consumo y bebidas para el hombre no pueden quedar abandonadas á la libre iniciativa de los ciudadanos; el interés de la salud y la moral pública obligan á intervenir en asuntos tan importantes á los Gobiernos de todos los países civilizados, y en España están vigentes numerosas disposiciones legales que confían á las Autoridades una fiscalización asídua para evitar toda adulteración de aquellos artículos.

El Municipio de Oviedo cumpliendo los deberes que le dictan estas disposiciones superiores, y también por el cariño que le inspiran sus convecinos, viene imponiéndose sacrificios cada vez mayores para atender al reconocimiento de la pureza y bondad de los alimentos. Para conseguir, pues, que en este servicio se obtenga el mejor resultado posible, sin lastimar legítimos intereses, hace falta que á él coadyuven de buena fé, todos, consumidores, comerciantes é industriales, así como los funcionarios dependientes de mi Autoridad; y con el fin de facilitar á unos y otros el cumplimiento de sus deberes ó el sostenimiento de sus derechos en relación con este importante ramo de la Administración Municipal, esta Alcaldía ha tenido por conveniente dictar las disposiciones siguientes:

1.ª Los comerciantes en artículos de comer y beber quedan obligados á presentar en el Laboratorio municipal muestras de todos los géneros que introduzcan en la población para su venta con el objeto de ser analizados, á no ser que tengan garantizada por otro medio su pureza.

2.ª No podrán ser puestos á la venta los géneros calificados

por el Laboratorio municipal de malos, perjudiciales á la salud.

3.ª Es obligatoria la declaración expresa ante el público consumidor de la verdadera composición de los productos alimenticios en venta.

4.ª Los dueños de fábricas de géneros alimenticios establecidas en esta ciudad, deberán presentar en el Laboratorio municipal las fórmulas ó recetas á que se ajuste la composición de sus producciones y solo en el caso de que el citado Laboratorio no califique esta composición de perjudicial á la salud, serán autorizados los fabricantes por esta Alcaldía para dar al comercio los productos de su elaboración.

La falta de conformidad entre lo declarado por el fabricante y el resultado de los análisis practicados, será considerada como desobediencia á lo dispuesto en este artículo.

5.ª Tanto los dueños de fábricas como los de comercios de artículos de alimentación, están obligados á facilitar á los funcionarios del Laboratorio que realicen visitas de inspección, envases apropiados para recoger las muestras que han de ser analizadas, con las formalidades siguientes: De cada género, se lacrarán y sellarán con el sello del Ayuntamiento, tres muestras iguales, pegando á cada envase una etiqueta que lleve las firmas del Inspector y del dueño del establecimiento. De estas tres muestras, una quedará en poder del interesado y las otras dos se destinarán al análisis en el Laboratorio y para testimonio, en depósito, en el Ayuntamiento. Cuando el interesado no se conforme con el dictamen del Laboratorio municipal podrá designar un Perito que analice la muestra que quedó en su poder, y si hay disparidad entre los dos dictámenes, el Ayuntamiento enviará la tercera muestra al Laboratorio Central, cuyo fallo será inapelable.

6.ª Desde el día 20 de Septiembre se publicarán en la tablilla del Laboratorio todos los análisis practicados, expresando el resultado obtenido y la procedencia de las muestras, exceptuando las presentadas por particulares que así lo soliciten.

7.ª Los que incurran en desobediencia á lo ordenado en este bando serán castigados con multas de una á cincuenta pesetas según la gravedad del caso y sin perjuicio de las demás responsabilidades á que haya lugar.»

Debido á los medios antes citados y á la protección entusiasta de la Alcaldía, se han practicado en el año actual más de doble número de análisis que en los veinte años que precedieron desde la fundación de este Laboratorio, como puede comprobarse leyendo los cuadros que más adelante se acompañan y teniendo en cuenta que al empezar el año el número de orden de los análisis de la iniciativa del Laboratorio era 60 y el de los ordenados por la Alcaldía 225.

Reformas urgentes

Ninguna lo es tanto como la ampliación del local, á la cual necesariamente han de subordinarse todas las demás. El proyecto presentado por el Arquitecto municipal y aprobado por la Corporación, es sumamente sencillo y fácil de realizar, y sin embargo bastaria su ejecución para que el mismo personal que actualmente pertenece á este Laboratorio pudiera desenvolver mayor actividad en el análisis químico. Pero además permitiria también asociar como se hace en todos los Laboratorios de Higiene, el análisis micrográfico de carnes y pescados á cargo de los Inspectores veterinarios, el bacteriológico de aguas y otros que sucesivamente se irían organizando y completarían los servicios hoy existentes relativos al reconocimiento de alimentos y bebidas.

En cuanto al servicio de desinfección de edificios, ropas y demás objetos contumaces, que según la legislación vigente deben también estar á cargo de los Laboratorios municipales de Higiene, su implantación exige un presupuesto considerable y ofrece además en esta capital una dificultad insuperable por lo que se refiere á las viviendas, con la costumbre á todas luces funesta y vergonzosa de comenzar y terminar todos los arrendamientos en el mismo día, haciéndose también simultáneamente las mudanzas de todos los inquilinos que cambian de casa. La resolución de este problema exige por tanto un poderoso esfuerzo de parte de autoridades y propietarios y cuando esto suceda y el Municipio consigne en su presupuesto cantidades suficientes para ello, nada más fácil que la organización eficaz de este servicio tan importante como útil para la salud pública, pues tenemos precisamente muy cerca, en Santander, un excelente modelo que imitar.

Consideraciones sobre los resultados de los análisis en el año

En honor del comercio é industria de artículos alimenticios de esta ciudad, debe decirse que las adulteraciones de dichos artículos practicadas aquí, son escasas y de poca importancia relativa. Según los datos recogidos en el Laboratorio hasta la fecha casi pueden considerarse limitadas á las de las leches y chocolates; y consisten en la adición de agua ó sustracción de manteca á propósito de las primeras y en la mezcla de harinas de cereales y otros granos á los se-

gundos. También se han encontrado en algunos casos las sustancias endulzantes artificiales, extraídas de las breas de hulla (sacarina y análogas) en limonadas y jarabes refrescantes.

Los artículos más adulterados, á más de los anteriores, son el aceite de oliva y el vino; el primero por encontrársele en el comercio casi siempre mezclado con otros aceites vegetales de menor precio, principalmente el de sésamo, y el segundo por contener cantidades de sulfato potásico intolerables, procedentes de la adición de yeso que como es sabido le comunica mejor aspecto y evita las alteraciones. Sobre este último asunto publicaron los periódicos de la localidad algunos renglones destinados á ilustrar á los vecinos y á continuación copiamos las conclusiones á que conducían.

«1.º El vino puro *no contiene nunca más de seis decigramos de sulfato de potásio neutro por litro* y es el que tiene derecho á exigir el comprador, así como el que responde exactamente á la palabra *vino*.

2.º La adición de yeso (sulfato cálcico) al mosto á tiempo de fermentar, dá por resultado la formación de sulfato ácido de potasio por acción química con una cantidad correspondiente de tartrato ácido de potasio (piedra de tártaro ó heces del vino) que de otro modo quedaría insoluble, aumentando la cantidad de sal potásica disuelta en estado de sulfato ácido, quien actúa desfavorablemente sobre las funciones digestivas, sobre los movimientos del corazón que paraliza, y sobre la composición de la sangre, cuya alcalinidad rebaja considerablemente.

3.º El enyesado no se consiente en ningún país civilizado, ni lo autoriza la legislación española desde hace mucho tiempo, cuando lleve al vino una cantidad de sulfato superior á dos gramos por litro.

4.º El Laboratorio municipal de Oviedo cumple extrictamente su deber para con el pueblo y con las autoridades, denunciando en la forma que lo hace los artículos adulterados, entre ellos los vinos enyesados, y

5.º El Ayuntamiento tiene vigente una tarifa sumamente económica mediante la cual se practican en dicho Laboratorio los análisis tanto *cualitativos* como *cuantitativos* que los particulares soliciten, de artículos de alimentación.»

Últimamente parece ser que el Ministerio de la Gobernación ha dirigido de R. O. una consulta al Consejo de Sanidad, que si es tal como la ha publicado algún periódico ovetense, honra poco á su autor ó autores, pues las preguntas formuladas ó estan hace mucho tiempo contestadas por la Ciencia, ó no son propias para contestadas por la Corporación á que se dirigen, ó basta para contestarlas algo que no debía faltar á ningún ciudadano medianamente avisado, el sentido común. De todos modos es de suponer que el Consejo de Sanidad aproveche la ocasión para puntualizar lo que debe ser en esta cuestión el sentido de gobierno, que es lo mismo establecido ya en todos los países que producen esta bebida ú otras análogas para ellas y en general para todos los artículos de comer y beber; la prohibi-

ción de los antisépticos y la imposición de la pureza de lo que se dá como puro y como tal se paga y se demanda por el comprador.

Para concluir, el Laboratorio químico municipal de Oviedo, deseando ser lo más útil que pueda al vecindario de esta capital, solicita la cooperación de todos para perseguir las adulteraciones de los géneros alimenticios en general, cooperación que puede ejercerse directa é indirectamente de mil modos diferentes según los casos y condiciones personales, desde la denuncia anónima hasta el apoyo moral y material, como medio favorable á su vida y pleno desenvolvimiento.

RESÚMENES

Mensuales y anuales de los análisis practicados y de las calificaciones certificadas como resultado de los mismos.

ENERO

OFICIALES

Vinos. . .	3 Malos perjudiciales 1 Bueno.	4
Chocolates. .	3 Buenos.	3

PARTICULARES

Vinos. . .	2 Malos perjudiciales 3 Regulares. 1 Bueno.	6

FEBRERO

OFICIALES			PARTICULARES		
Vinos.	1 Malo perjudicial. 6 Buenos.	7	**Vinos.**	1 Malo.	1
Chocolates.	1 Malo no perjudicial 2 Buenos.	3			
Leches.	2 Malas.	2			

MARZO

OFICIALES

Vinos. . .	13 Malos perjudiciales 2 Regulares. 4 Buenos.	19
Aceites. . .	3 Malos. 1 Bueno.	4
Leches. . .	1 Mala no perjudicial	1
Confites.. .	2 Buenos.	2

PARTICULARES

Vinos. . .	5 Malos perjudiciales 2 Regulares.	7

ABRIL

OFICIALES

Vinos. . .	15 Malos perjudiciales 6 Regulares. 4 Buenos.	25
Aceites. . .	2 Malos. 2 Buenos.	4
Chocolates. .	1 Malo no perjudicial	1
Ceches. . .	2 Buenas.	2

PARTICULARES

Vinos. . .	1 Malo perjudicial. 4 Regulares. 1 Bueno.	6

MAYO

OFICIALES

Vinos. . .	18 Malos perjudiciales 4 Regulares. 1 Bueno.	23
Aceites. . .	6 Malos. 5 Buenos.	11
Gaseosas. .	4 Malas. 5 Buenas.	9
Vinagres. .	1 Malo perjudicial. 1 Regular.	2
Confites . .	3 Malos	3
Chocolates. .	4 Id. no perjudiciales	4
Harinas . .	1 Buena.	1

PARTICULARES

Vinos. . .	5 Malos perjudiciales	5
Aceites.. .	1 Bueno. 1 Malo no perjudicial	2
Aguas. . .	2 Buenas.	2

JUNIO

OFICIALES

Vinos	9 Malos perjudiciales 5 Regulares. 3 Buenos.	17
Aceites	7 Malos. 1 Bueno.	8
Vinagres	1 Malo no perjudicial 1 Regular. 1 Bueno.	3
Bombones	1 Malo no perjudicial	1

PARTICULARES

Vinos	2 Malos perjudiciales 1 Regular. 2 Buenos.	5
Aceites	8 Malos.	8
Leches	2 Malas.	2
Agua seltz	1 Buena.	1
Acido cítrico	1 Bueno.	1
Acido tártrico	1 Bueno.	1

JULIO

OFICIALES

Vinos. . .	12	Malos perjudiciales	20
	7	Buenos.	
	1	Regular.	
Aceites. . .	8	Malos.	9
	1	Bueno.	
Chocolates. .	7	Buenos.	7
Dulces. . .	7	Buenos.	8
	1	Malo.	
Azafrán. . .	1	Bueno.	1
Sal comun. .	1	Bueno.	1
Gaseosa. . .	1	Buena.	1

PARTICULARES

Vinos. . .	2	Malos perjudiciales	6
	3	Regulares.	
	1	Bueno.	
Leche. . .	1	Mala no perjudicial	1
Susta. sospechosa.	1	Inofensiva.	1
Aceites. . .	2	Malos.	2
Agua. . .	1	Mala.	1

AGOSTO

OFICIALES

Vinos. . .	12 Malos perjudiciales 3 Regulares. 4 Buenos.	19
Aceites. . .	8 Malos. 1 Bueno.	9
Chocolates. .	3 Malos. 1 Bueno.	4
Bombones. .	4 Buenos.	4
Azafrán. . .	1 Bueno.	1
Café . . .	3 Buenos.	3
Pimiento. .	1 Bueno.	1
Azucar. . .	1 Buena.	1
Limonadas. .	4 Buenas. 1 Mala.	5

PARTICULARES

Vinos. . .	2 Malos perjudiciales 2 Regulares.	4
Leches. . .	1 Buena.	1

SEPTIEMBRE

OFICIALES

Vinos . .	5 Malos perjudiciales 8 Regulares. 8 Buenos.	21
Vinagres . .	3 Buenos. 1 Regular.	4
Aceites . . .	8 Malos.	8
Guisantes . .	2 Buenos.	2
Thé	1 Bueno.	1
Ciruela conserva	1 Buena.	1
Dulce de ciruela	1 Buena.	1
Bombones . .	1 Bueno.	1

PARTICULARES

Vinos . . .	1 Malo. 1 Regular	2
Aceites . . .	2 Malos.	2
Vinagres . .	1 Bueno.	1

OCTUBRE

OFICIALES

Vinos. . .	6 Malos perjudiciales 3 Regulares. 1 Bueno.	10
Vinagre. . .	1 Bueno.	1
Leches. . .	14 Buenas. 1 Mala no perjudicial	15
Licores. . .	8 Buenos.	8
Aceites. . .	2 Malos. 2 Buenos.	4
Guisantes. .	2 Buenos.	2
Chocolates. .	2 Malos.	2
Pimiento . .	1 Bueno.	1
Dulces. . .	3 Buenos.	3
Harinas. . .	2 Buenas.	2
Café . . .	1 Bueno.	1

PARTICULARES

Vinos. . .	1 Malo perjudicial 1 Regular. 8 Buenos.	10
Acido tartrico.	2 Buenos.	2
Acido cítrico. .	1 Bueno.	1
Esencia de limón	1 Buena	1
Id. de zarza.	1 Buena.	1
Azucar quemada	1 Buena.	1
Jarabe limon.	1 Bueno.	1
Leches . . .	2 Malas. 1 Buena.	3
Aceite. . .	1 Bueno.	1

NOVIEMBRE

OFICIALES

Vinos	21 Malos perjudiciales 4 Regulares. 1 Bueno.	26
Aceites	7 Malos. 2 Buenos.	9
Leches	13 Malas. 94 Buenas.	107
Chocolates	2 Buenos. 3 Malos.	5
Vinagres	1 Bueno.	1
Dulce	2 Buenos.	2
Pimiento	1 Bueno.	1
Guisantes	1 Bueno.	1
Café	1 Bueno.	1
Azafrán	1 Bueno.	1

PARTICULARES

Vinos	4 Malos perjudiciales 4 Regulares. 1 Bueno.	9
Aceites	2 Malos.	2
Leches	2 Malas. 1 Buena.	3
Chocolate	1 Malo no perjudicial	1

DICIEMBRE

OFICIALES

Vinos.	3 Malos perjudiciales 4 Regulares. 2 Buenos.	9
Leches.	11 Malas. 68 Buenas.	79
Cañas.	2 Buenas.	2
Turrones.	24 Buenos.	2

PARTICULARES

Vinos.	3 Malos perjudiciales 3 Regulares.	6
Aceites.	1 Malo no perjudicial	1
Chocolates.	1 Malo no perjudicial.	1

NOVIEMBRE

OFICIALES

Vinos . . .	21 Malos perjudiciales 4 Regulares. 1 Bueno.	26
Aceites . .	7 Malos. 2 Buenos.	9
Leches . .	13 Malas. 94 Buenas.	107
Chocolates . .	2 Buenos. 3 Malos.	5
Vinagres . .	1 Bueno.	1
Dulce . . .	2 Buenos.	2
Pimiento . .	1 Bueno.	1
Guisantes. .	1 Bueno.	1
Café . . .	1 Bueno.	1
Azafrán . .	1 Bueno.	1

PARTICULARES

Vinos. . . .	4 Malos perjudiciales 4 Regulares. 1 Bueno.	9
Aceites. . .	2 Malos.	2
Leches. . .	2 Malas. 1 Buena.	3
Chocolate. .	1 Malo no perjudicial	1

DICIEMBRE

OFICIALES

Vinos.	3 Malos perjudiciales 4 Regulares. 2 Buenos.	9
Leches.	11 Malas. 68 Buenas.	79
Cañas.	2 Buenas.	2
Turrones.	24 Buenos.	2

PARTICULARES

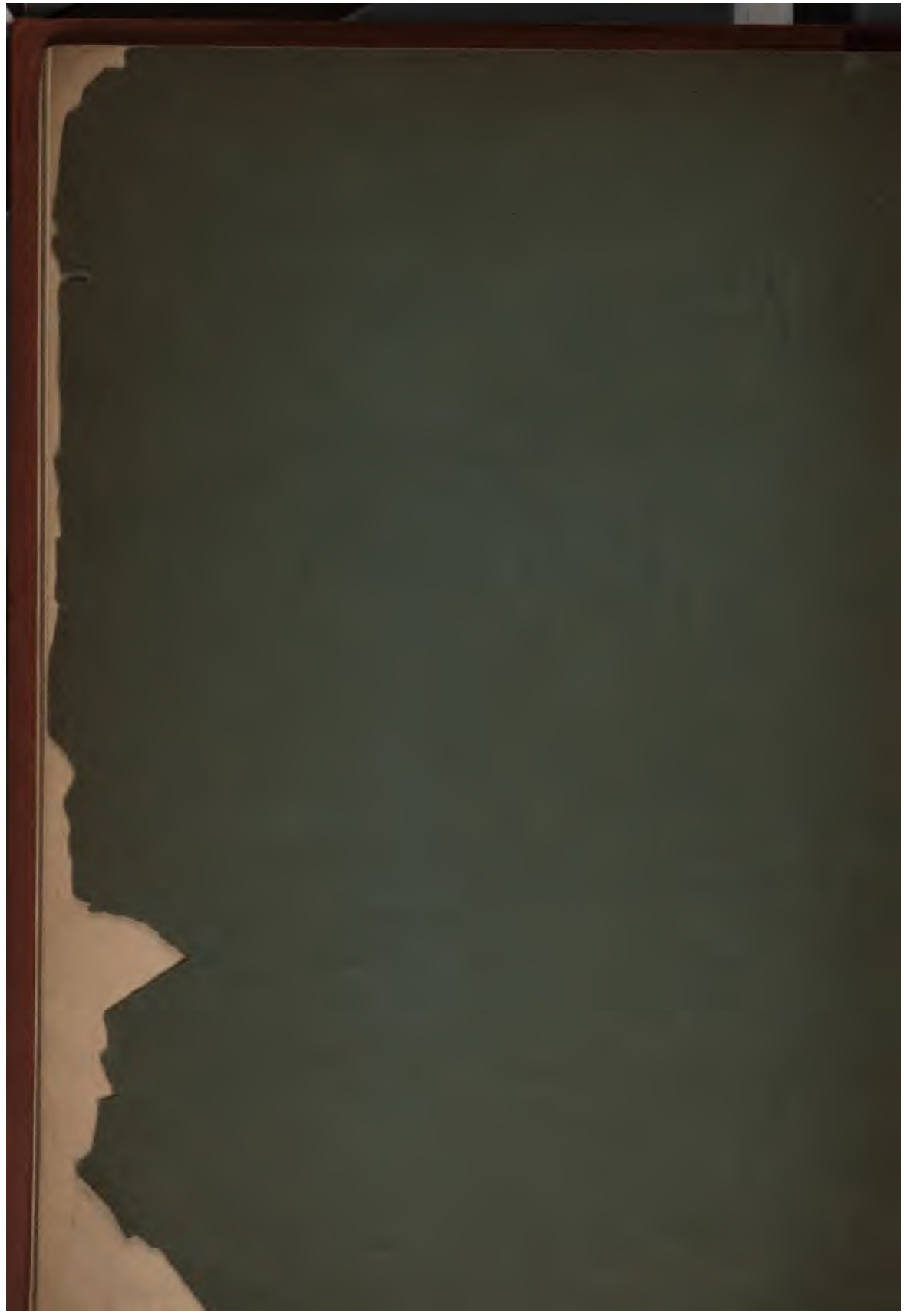
Vinos.	3 Malos perjudiciales 3 Regulares.	6
Aceites.	1 Malo no perjudicial	1
Chocolates.	1 Malo no perjudicial.	1

Análisis oficiales hechos en el año 1907

Vinos	Buenos	42	Total 203
	Regulares	43	
	Malos perjudiciales	118	
Aceites	Buenos	15	Total 66
	Malos no perjudiciales	51	
Chocolates	Buenos	8	Total 29
	Malos no perjudiciales	21	
Leches	Buenas	178	Total 206
	Malas no perjudiciales	28	
Confites	Buenos	2	Total 5
	Malos	3	
Gaseosas	Buenas	10	Total 15
	Malas	5	
Vinagres	Buenos	5	Total 11
	Regulares	3	
	Malos no perjudiciales	1	
	Malos perjudiciales	2	
Harinas	Buenas		3
Bombones	Buenos	5	Total 6
	Malos no perjudiciales	1	
Dulces	Buenos	12	Total 13
	Malos	1	
Azafran	Buenos		3
Sal Comun	Buena		1
Café	Buenos		5
Pimientos	Buenos		4
Azucar	Buena		1
Guisantes	Buenos		5
Thé	Bueno		1
Ciruela	Buena		1
Licores	Buenos		12
Turrrones	Buenos		24
	Total		614

Análisis particulares hechos en el año 1907

Vinos	Buenos.	13	Total. 68
	Regulares. . . .	26	
	Malos perjudiciales . .	29	
Aceites	Buenos.	4	Total. 20
	Malos no perjudiciales .	16	
Chocolates. . .	Malos no perjudiciales		2
Vinagres . . .	Buenos.		1
Leches.	Buenas.	4	Total. 9
	Malas no perjudiciales .	5	
Azúcar quemado .	Bueno.		1
Agua de Seltz. .	Buena.		1
Aguas	Buenas.	2	Total. 3
	Malas.	1	
Acido cítrico . .	Buenos.		2
Acido tártrico. .	Buenos.		3
Susta. sospechosa.	Inofensiva		1
Esencia de Limón	Buena.		1
Jarabe de Limón .	Bueno		1
Esencia de zarza .	Buena		1
	TOTAL.		114

Además se han practicado dos análisis judiciales.

[redacted]